Richell
for babies

# 炊飯器用おかゆクッカー 取扱説明書

このたびは、リッチェル製品をお求めいただきありがとうございます。
**ご使用の前に必ずこの取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。**
**また、本書はいつでも見られる場所に大切に保管してください。**本品を他のお客様にお譲りになるときは必ず本書も併せてお渡しください。

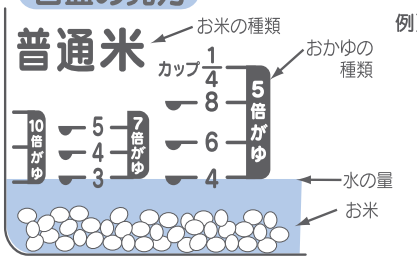

この商品の品質で、お気づきの点がございましたらお手数ですが
下記までご連絡ください。

株式会社 リッチェル
富山市水橋桜木136 〒939-0592お客様相談室/TEL(076)478-2957
(受付時間:土日、祝祭日を除く平日9:00~17:00)
http://www.richell.co.jp/


## はじめに

使用できる炊飯器
○電気炊飯器　○ガス炊飯器
・離乳時期にあわせ、4種類のおかゆ(10倍・7倍・5倍・軟飯)が作れます。
・普通米・無洗米、どちらのお米からでもおかゆが作れます。

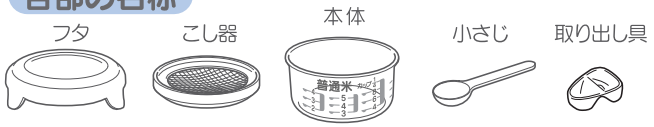
## 目盛の見方




例)5倍がゆを小さじ4杯の普通米で作る場合

おかゆの種類:5倍がゆ
お米の量:小さじ すりきり4杯
米の種類:普通米
水の量　:小さじ4の線

## 各部の名称




## おかゆの量の目安

※小さじ1…5cc、カップ1…200cc

| おかゆの種類 | お米の量 | 水の量 | できあがり量 |
|---|---|---|---|
| 10倍がゆ | 小さじすりきり**2〜4**杯 | 小さじ**2〜4**の線 | 子供茶椀**1/3〜1**杯強 |
| 7倍がゆ | 小さじすりきり**3〜5**杯 | 小さじ**3〜5**の線 | 子供茶椀**1/2〜1**杯強 |
| 5倍がゆ | 小さじすりきり**4**杯〜カップ**1/4** | 小さじ**4**〜カップ**1/4**の線 | 子供茶椀**2/3〜1 1/2**杯 |
| 軟　飯 | カップ**1/4**・カップ**1/2** | カップ**1/4**・**1/2**の線 | 子供茶椀**1〜2**杯 |

※水の量は、おかゆの種類と米の投入量に相応する線まで入れてください。

## おかゆのレシピ

**10倍がゆ** 離乳食初期(5〜6カ月)に与えます。
1回に与える量は子供茶椀1/5〜1/4杯くらいが目安。
できたおかゆを、こし網やすり鉢で粒がなくなるまでよくすりつぶして与えます。

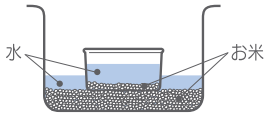
**7倍がゆ** 離乳食中期(7〜8カ月)に与えます。
1回に与える量は子供茶椀1/2杯が目安。

**5倍がゆ** 離乳食後期(9〜11カ月)に与えます。
1回に与える量は子供茶椀2/3杯が目安。

**軟　飯** 離乳食完了期(1才〜1才6カ月)に与えます。
1食分の量は子供茶椀1杯が目安。

## おかゆの作り方

① 本体にお米を入れます。
・付属の小さじを利用してください。
・おかゆのレシピ
(本書3ページ) 参照




② 洗米します。
(無洗米使用の場合は洗米不要)
③ 本体目盛りに合わせて水を入れます。
⚠注意 30分以上水に浸してください。
④ 本体を炊飯器の内釜の真ん中に軽く置きます。
・フタやこし器は必ず外し、本体のみをセットしてください。
・内釜のお米の量、水の量を変える必要はありません。
・内釜のお米が玄米や炊き込みご飯の場合にも使用できます。
⚠注意 本体が炊飯器のフタの内側に接触するような場合は使用できません。
⑤ 炊飯器のスイッチを入れます。
⑥ ご飯が炊きあがったらそのまま約30分程蒸らします。
・蒸らし時間は炊飯器の機種・機能によって多少異なります。
・ご飯をまぜる場合は一度本体を取り出してご飯をかきまぜた後、再度本体を内釜に戻してください。
⚠注意 取扱いの際はヤケドなどに注意してください。
⑦ おかゆが出来上がります。
⑧ 本体を炊飯器内から取り出します。
・付属の取り出し具を利用してください。
(取り出し具で本体を取り出す際には、滑り落ちるおそれがありますので受け皿などを利用してください。)

●本体
品　　名　:耐熱ガラス製器具
使用区分　:電子レンジ、炊飯器、熱湯用
耐熱温度差:120度

取扱い上の注意
●調理の際は外滴をぬぐい、途中で差し水するときは冷水の使用を避け、また本体が熱くなっているときは濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置いたりしないでください。
●火にかけたり、空焚きをしないでください。
●洗浄の際は、研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないでください。
●使用区分以外での使用はしないでください。

| | フタ・こし器枠 | 小さじ | 取り出し具 | こし網 |
|---|---|---|---|---|
| 原料樹脂 | ポリプロピレン | ポリプロピレン | シリコーンゴム | 18-8ステンレス |
| 耐熱温度 | 140℃ | 120℃ | 200℃ | |
| 耐冷温度 | - 30℃ | - 30℃ | | |
| 容　　量 | | 5cc | | |

※製品仕様、梱包仕様、色、および価格は予告なく変更することがあります。
※耐熱温度差とは、高温にしたガラスを水中に投入し急冷させたとき、破損に耐えうる温度差のことです。

## 使用上の注意

・ご使用前に必ず洗浄してください。
・火のそばや食器乾燥器・食器洗浄乾燥器・消毒保管庫の熱風吹き出し口付近には本品を置かないでください。

### 本体の使用上の注意

⚠警告

●ご使用前に本体にヒビ、カケなどがないか確認してください。本体にヒビ、カケ、強いスリキズの入ったものは思わぬときに破損するおそれがありますので使用しないでください。
●洗浄する場合は、柔らかいスポンジや中性洗剤をお使いください。研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないでください。
●調理の際は外滴をぬぐい、途中で差し水をするときは冷水の使用を避け、また本体が熱くなっているときは、濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置いたりしないでください。
●金属や陶磁器の硬いスプーンなどを使用しないでください。本体にキズがつき、思わぬときに破損する危険があります。
●調理後および電子レンジの加熱後は、本体が大変熱くなりヤケドの危険があります。お子様の手の届かない場所で使用してください。

⚠注意

●本体は破損すると鋭利な破片となります。破片は十分注意してお取扱いください。
●本体の下に、球面状のトレーなどを敷いて使用しないでください。本体底部とトレーの間に負圧が生じ、本体が破損するおそれがあります。
●冷凍室（フリーザー）で、おかゆやカレー・シチューなどを凍らせたり、製氷器としての使用はしないでください。
●使用区分以外での使用はしないでください。
●力を入れてふちを持ち、ひねり洗いをすると、破損して思わぬケガをするおそれがありますので注意してください。

重要

●ご飯を炊かずに本体だけでおかゆを作ることはできません。
●直火・オーブン・グリルでは使用できません。
●火にかけたり、空焚きをしないでください。
●使用後はぬるま湯に浸しておくことをお奨めします。乾くとご飯が取れにくくなります。なお、汚れのひどい時は台所用漂白剤などを使用してください。

### フタの使用上の注意

⚠注意

●持ち運びをするときは、フタを持たないでください。本体が抜け落ちます。
●フタは密閉式ではありませんので横置きの状態で使用しないでください。

重要

●ニンジン・トマト・カボチャなどカロチンを含んだものを加熱すると色素が付着するおそれがあります。(衛生上は心配ありません。)

### 取り出し具の使用上の注意

⚠注意

●本体の取り出し具以外には使用しないでください。

### こし器の使用上の注意

⚠注意

●おかゆを作る時や電子レンジ加熱するときは、使用できませんので必ず外してください。

重要

●こし網を強く押さえないでください。
●サビの原因となりますので、漂白・薬液消毒をしないでください。

## 電子レンジ加熱の使用上の注意

⚠警告

●加熱後は容器が熱くなりヤケドの危険があります。お子様の手に触れないよう注意してください。

⚠注意

●電子レンジでの空焚きはしないでください。
●必ず、こし器は取り外してから加熱してください。
●水分の少ない食品や糖分・油分の多い食品などの加熱は、食品温度が非常に高くなり、食品が焦げたりしますので、加熱時間を短くして様子を見ながら加熱してください。
（サツマイモ・カボチャ・パン・ホットケーキ・ハンバーグ・ムニエルなど）
●製品の表示、使用上の注意、電子レンジの取扱説明書に従い使用してください。
●オーブン、グリル、トースター機能での使用はできません。電子レンジの種類によっては自動的にオーブンなどに切り替わるものがありますので、十分注意してください。

## お手入れの方法

・洗浄する場合は、柔らかいスポンジや中性洗剤をお使いください。研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないでください。
・本体は煮沸消毒することができます。
（ただしフタ・取り出し具・こし器・小さじは5分以上の煮沸消毒はしないでください。過度の煮沸は製品を早く傷める原因になります）
・漂白の際は、台所用酸素系漂白剤を漂白剤指定の濃度に薄めて使用し、漂白時間は30～40分を限度としてください。(こし器除く)